Arapska jela

HUMUS

Odlièan pikantan namaz, koji može da služi i kao neka vrsta sosa. Pomalo se dugo i naporno pravi, ali se u jednom mahu može skuvati više nauta, koji se propasira i drži u zamrzivaèu. Tada je ostali deo posla lak i brz.

Sastojci:	***Naèin pripreme:***
Šolja nauta (nepeèene leblebije), kašièica sode bikarbone,3-4 èena belog luka, 2 kašike taan-a (pasta od susama) sok od jednog veæeg limuna maslinovo ulje malo mlevene paprike	Naut staviti preko noæi u vodu da nabubri, oèistiti od tanke ljuske, ocediti ih i naliti novom vodom i dodati sodu-bikarbonu. Kuvati na laganoj vatri dok lebleblije ne omeknu, ohladiti ih, procediti i propasirati. Pomešati beli luk, taan i sok od limuna i u to dodati leblebije i napraviti pastu (blenderom). Preliti je maslinovim uljem i mlevenom paprikom. Služi se kao namaz ili se u njega umaèu kufte i sl.

KUFTE

Samo ime podseæa na naše æufte, (ime znaèi lopta, kugla, i vezano je za oblik, a i ime naših æufti je turskog porekla i znaèi isto), ali je ukus ovih, iako nisu od mesa, puniji i ako ništa drugo drugaèiji i interesantniji.

Sastojci:	***Naèin pripreme:***
Naut i crveni pasulj (moze i bilo koji drugi) u odnosu 5:1, 1 luk, biber, kim,korijander list i seme,malo mlevene paprike, 1 jaje, soda bikarbona.	Naut i pasulj potopiti 24 sata, zatim iscediti i samleti. Pomešati sitno seckani luk, zrno i listove korijandera, biber, kim, alevu pepriku, jaje i sodu bikarbonu sa smesom i praviti male æufte (sa dve kašièice najlakše)i peæi ih u dubokom ulju. Vaditi na salvetu da se ocede od masti. Služe se uz humus.

TABBULAH

U letnje doba naša omiljena salata, sjajnog ukusa i uz komad-dva svežeg hleba i

malo sira ili kajmaka može biti i ceo obrok.

Sastojci:	***Naèin pipreme:***
85 g Burghula-bungura (lomljeno žito), 2 veze (30 g) peršuna, 1 veza nane, 3 mlada i 1 obièan luk, 2-3 paradajza, 90 ml soka od limuna, 60 ml maslinovog ulja, so, drugi zaèini po volji (korijander list, peršun list i sl.), 1 salata kupusara ili kineski kupus	Burghul oprati i ostaviti desetak minuta u vodi i procediti, svo povræe i zaèine sitno iseckati, sve pomešati, dodati so, sok od limuna i maslinovo ulje i dobro izmešati. Servirati u listovima salate.

KUBBAH TI AL SINIYAH

Interesantno jelo, mada æe se retko ko od nas odluèiti da jagnjetinu sprema kao mleveno meso, treba probati pa videti.

Sastojci:	***Naèin pripreme:***
Punjenje: 1/2 kg jagnjetine, samlevene, 2 luka, 225 g pinjola-pine nut (i manje),100 g maslinovog ulje, so i biber. *Kubbah:* 500 g Burghula - bungura 500 g mlevene jagnjetine, 1 luk, so, mlevena paprika, beli biber, kim, cimet voda sa ledom (za kvašenje ruku pri mešenju), 100 g maslinovog ulja	*Punjenje:* Na ulju propržiti (blago) pinjole, dodati sitno seckan luk, propržiti, zatim meso i zaèine. *Kubbah:* Bungur potopiti desetak minuta, iscediti i samleti. Jagnjetinu fino samleti i ispasirati. Sitno seckan luk, so i zaèine pomešati sa mesom, i sve ponovo samleti. Sve ovo umesiti sa burghulom (vlažnim rukama). Ako treba ponovo samleti i formirati dve pljeskavice, glatke i oko 0.5 cm debele. Jednu pljeskavicu staviti na dno okruglog suda, staviti punjenje (fil), pa drugi pljeskavicu. Peæi oko 20 min. u zagrejanoj rerni (180°). Ukrasiti pinjolima.

GRIZ (SEMOLINA) KOCKE

Ne može se reæi da je ovaj kolaè nešto izuzetno, ali za promenu je vredno pokušati ga napraviti.

Sastojci:	***Naèin pripreme:***
100 g putera, 225 g mlevenog šeæera,4 jajeta, 100 g mlevenih badema,kašièica cimet, 225 g griza. *Sirup:* 225 g šeæera i 300 ml vode 3 kašike soka od limuna	Pomešati puter i šeæer, dok se ne napravi krema, dodati jaja, mlevene bademe, cimet i semolinu. Staviti u podmazan pleh i peæi na 180°C oko 1 sat. *Sirup:* Zagrejati šeæer da se otopi, dodati sok od limuna i pustiti da prokuva, smanjiti vatru i kuvati još 5 min dok se sirup malo zgusne. Na svaki komad buduæe kocke staviti po 1/2 oljuštenog badema, preliti prohlaðenim sirupom i seæi kad se ohladi.

TAANPITA

Izdašan kolaè, interesantnog ukusa, koji može dugo da stoji.

Sastojci:	***Naèin pripreme:***
600 g brašna,1.5 šolja šeæera (smeðeg),2 šolje taan-a, 2 èaše vode,1 kašièica cimeta, strugana kora od narandže ili limuna,1 kašièica karanfiliæa, kesica peaška za pecivo,2 šolje oraha (seckanih), ne mlevenih, 1.5 šolja grožðice	Izmešati taan i šeæer da se potpuno spoje. Dodati sve ostale sastojke i izmešati da se dobije gusta pasta (korigovati gustoæu dodatkom vode). Izliti u dobro podmazan pleh i peæi na oko 175-200°C dok ubodena èaèkalica ne izaðe iz testa èista*. Toplo posuti smešom cimeta i šeæera. Kad se ohladi seæi na kocke. *mora biti dobro peèeno da ne bi ostali gnjecavi, ali nesme se ni prepeæi